

# 飲食料品製造業分野 特定技能1号技能測定試験について

令和7年7月

農林水産省

大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課

# 1. 特定技能制度・飲食料品製造業分野の概要

- (1) 受入れ見込み数（令和11年3月までの上限）：13万9,000人
- (2) 人材の基準  
以下の①及び②の試験の合格者 又は 飲食料品製造業分野の技能実習2号を良好に修了した者
  - ①技能水準（試験区分）  
「飲食料品製造業特定技能1号技能測定試験」（（一社）外国人食品産業技能評価機構（OTAFF）が実施）
  - ②日本語能力水準  
「国際交流基金日本語基礎テスト」又は「日本語能力試験（N4以上）」  
※「日本語教育の参照枠」により、各日本語試験団体が実施する日本語試験について共通の指標による評価が可能となったことを踏まえ、必要に応じて、柔軟に日本語試験を追加できるよう規定を整備（令和4年8月30日）
- (3) 人材のイメージ  
**飲食料品の製造工程でHACCPに沿った衛生管理ができる人材**
  - ・主な食中毒菌や異物混入に関する基本的な知識・技能
  - ・食品等を衛生的に取り扱う基本的な知識・技能
  - ・施設設備の整備と衛生管理に関する基本的な知識・技能
- (4) 外国人が従事する業務  
**飲食料品製造業全般（**飲食料品（酒類を除く）の製造・加工、安全衛生**）**  
\* 日本人が通常従事している関連業務に付随的に従事することも可能
- (5) 対象となる範囲  
外国人が活動を行う事業所は、日本標準産業分類に掲げる産業のうち、主として次のいずれかに掲げるものを行っていること  
食料品製造業（中分類09）、清涼飲料製造業（小分類101）、茶・コーヒー製造業（清涼飲料を除く）（小分類103）、製氷業（小分類104）、総合スーパーマーケット（ただし、食料品製造を行うものに限る。）（細分類5621）、食料品スーパーマーケット（ただし、食料品製造を行うものに限る。）（細分類5811）、菓子小売業（製造小売）（細分類5861）、パン小売業（製造小売）（細分類5863）、豆腐・かまぼこ等加工食品小売業（ただし、豆腐・かまぼこ等加工食品の製造を行う小野に限る）（細分類5896）
- (6) 受入れ機関等の条件  
「食品産業特定技能協議会」の構成員になり、必要な協力を行うこと
- (7) 雇用形態：**直接雇用に限る**

# (1) . 1号特定技能外国人に求められる技能水準

## ○ 技能水準

- 食品等を衛生的に取り扱う基本的な知識を有しており、飲食料品の製造・加工作業について、特段の育成・訓練を受けることなく、直ちにH A C C Pに沿った衛生管理に対応できる程度の業務に従事できること。

「一定の専門性・技能を有し、即戦力となるに足りる相当程度の知識又は経験」

## 飲食料品の製造工程で衛生管理ができる人材

- **主な食中毒菌や異物混入に関する基本的な知識・技能**  
→ 食中毒菌の繁殖防止や殺菌の方法について正しい知識を身につけ、適切に対応できる。
- **食品等を衛生的に取り扱う基本的な知識・技能**  
→ 原料の選別・洗浄から製造・保管までの間、食品を常に衛生的に管理できる。
- **施設設備の整備と衛生管理に関する基本的な知識・技能**  
→ 施設内外の清掃・点検を的確に行い、施設設備の衛生状態を良好に管理できる。

# <参考①> 飲食料品製造業分野の対象となる事業所の範囲

1 業務区分  
1 試験区分

## 食品製造関係の技能実習2号対象は10職種

### <技能実習3号対象職種（5年間）>

- 缶詰巻締
- 加熱性水産加工食品製造業
- 非加熱性水産加工食品製造業
- 水産練り製品製造
- 食鳥処理加工業
- 牛豚食肉処理加工業
- ハム・ソーセージ・ベーコン製造
- パン製造
- そう菜製造業

### <技能実習2号対象職種（3年間）>

- 農産物漬物製造

### <技能実習1号まで（1年間）>

- めん類製造業
- 冷凍調理食品製造
- 菓子製造業
- 清涼飲料製造・・・ など

注：技能実習1号は実習可能な対象職種に制限はありません。

技能実習2号を良好に  
修了した者は試験免除

試験合格者

### <特定技能1号・飲食料品製造業分野>

- 食料品製造業
  - ・畜産食料品製造業 例) 部分肉・冷凍肉、肉加工品 等
  - ・水産食料品製造業 例) 水産缶詰・瓶詰、海藻加工 等
  - ・野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業 例) 野菜漬物 等
  - ・調味料製造業 例) 味そ、しょう油・食用アミノ酸 等
  - ・糖類製造業 例) 砂糖、ぶどう糖・水あめ・異性化糖 等
  - ・精穀・製粉業 例) 精米・精麦、小麦粉 等
  - ・パン・菓子製造業 例) 生菓子、ビスケット類・干菓子 等
  - ・動植物油脂製造業
  - ・その他の食料品製造業 (でんぷん、めん類、豆腐・油揚げ、あん類、冷凍調理食品、惣菜、すし・弁当・調理パン、レトルト食品等)
- 清涼飲料製造業
- 茶・コーヒー製造業 (清涼飲料を除く)
- 製氷業
- 総合スーパーマーケット  
(ただし、食料品製造を行うものに限る。)
- 食料品スーパーマーケット  
(ただし、食料品製造を行うものに限る。)
- 菓子小売業 (製造小売)
- パン小売業 (製造小売)
- 豆腐・かまぼこ等加工食品小売業  
(ただし、豆腐・かまぼこ等加工食品の製造を行うものに限る。)

- ・特定技能の飲食料品製造業分野は、技能実習2号対象外の飲食料品製造業の業種にも広く適用される。
- ・分野の対象範囲内のすべての業種に就労可能（1つの資格）。

# <参考②> 1号特定技能外国人の基準について

## 1) 試験合格者

- 新規入国予定の外国人
  - 技能実習2号の対象でない職種の技能実習生
  - 留学生 など
- \* 国内試験は在留資格を有する者が受験可能（短期滞在も受験可）

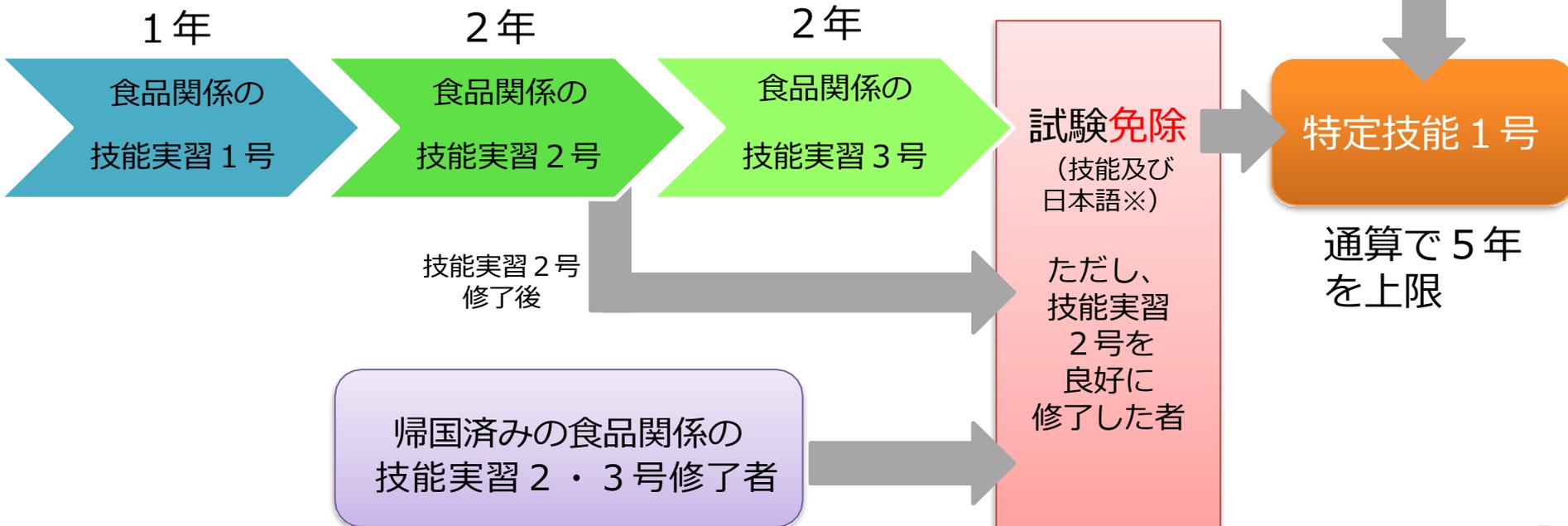
試験  
(技能及び日本語※)  
(国内・国外)

合格者

- 技能試験：「飲食料品製造業特定技能1号技能測定試験」
- 日本語試験：「国際交流基金日本語基礎テスト」  
又は「日本語能力試験（N4以上）」

\* 日本語試験については、「日本語教育の参照枠」により、各日本語試験団体が実施する日本語試験について共通の指標による評価が可能となったことを踏まえ、必要に応じて、柔軟に日本語試験を追加できるよう規定を整備（令和4年8月30日）

## 2) 技能実習2号を良好に修了した者



## (2) . 1号特定技能外国人が従事する業務

## (3) . 1号特定技能外国人が活動を行う事業所（分野の対象）

- 1号特定技能外国人が従事する業務は、飲食料品製造業全般（飲食料品（酒類を除く。）の製造・加工、安全衛生）。あわせて、当該業務に従事する日本人が通常従事することとなる関連業務（原料の調達・受入れ、製品の納品、清掃、事業所の管理の作業等）に付随的に従事することは差し支えない。
- 1号特定技能外国人が活動を行う事業所は、日本標準産業分類に掲げる産業のうち、主として、以下7分類のいずれかに掲げるものを行っている事業所。

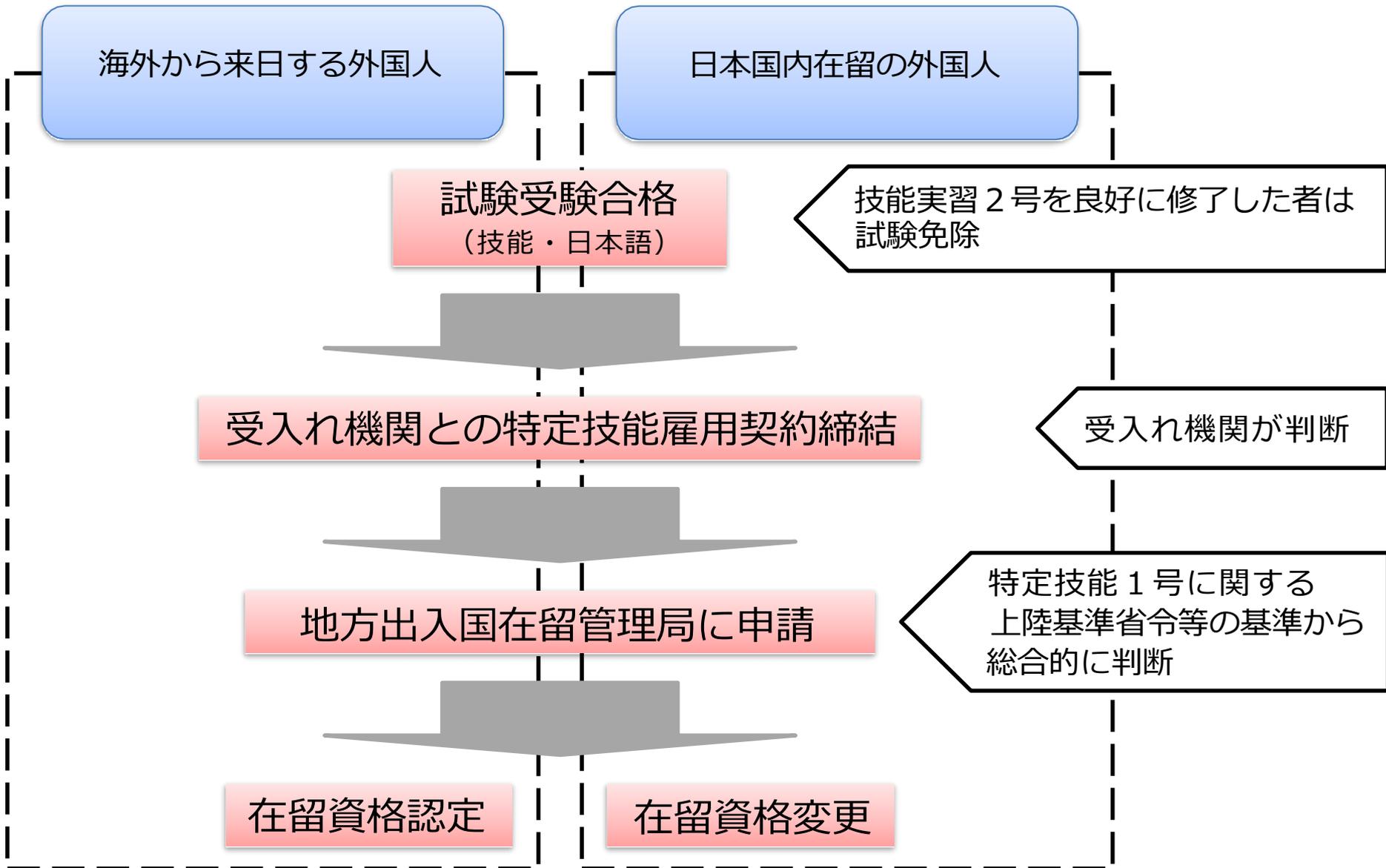
### ➤ 飲食料品製造業分野の対象

**食料品製造業**（中分類09）  
**清涼飲料製造業**（小分類101）  
**茶・コーヒー製造業（清涼飲料を除く）**（小分類103）  
**製氷業**（小分類104）  
**総合スーパーマーケット**（ただし、食料品製造を行うもの限る。）（細分類5621）  
**食料品スーパーマーケット**（ただし、食料品製造を行うもの限る。）（細分類5811）  
**菓子小売業（製造小売）**（細分類5861）  
**パン小売業（製造小売）**（細分類5863）  
**豆腐・かまぼこ等加工食品小売業**  
（ただし、豆腐・かまぼこ等加工食品の製造を行うもの限る。）（細分類5896）

### ＜食料品製造業の内訳＞

- 畜産食料品製造業（小分類091）
- 水産食料品製造業（小分類092）
- 野菜缶詰・果実缶詰  
・農産保存食料品製造業（小分類093）
- 調味料製造業（小分類094）
- 糖類製造業（小分類095）
- 精穀・製粉業（小分類096）
- パン・菓子製造業（小分類097）
- 動植物油脂製造業（小分類098）
- その他の食料品製造業（小分類099）  
（でんぷん、めん類、豆腐・油揚げ、あん類、  
冷凍調理食品、惣菜、すし・弁当・調理パン、  
レトルト食品等）

# <参考③> 技能試験受験から入国までの流れ



## 2. 特定技能1号技能測定試験の受験資格

### ○ 受験資格

#### 国外試験

試験日において満17歳以上であること

但し、試験の実施国政府等との合意に基づき引き上げることがある。  
(例：インドネシアについては、満18歳以上)

令和2年4月から  
国内試験の受験資格が拡大され、  
短期滞在の在留資格でも受験可能  
となりました。



#### 国内試験

在留資格を有する者で、以下のア及びイを満たすものとする

ア) 試験日において満17歳以上であること

イ) 退去強制令書の円滑な執行に協力するとして法務大臣が告示で定める外国政府又は地域の権限ある機関の発行した旅券を所持していること (=イラン、イスラム国以外の国)

○試験に合格することができたとしても、そのことをもって「特定技能」の在留資格が付与されることを保証したのではなく、試験合格者に係る在留資格認定証明書交付申請又は在留資格変更許可申請がなされたとしても、必ずしも在留資格認定証明書の交付や在留資格変更の許可を受けられるものではないことにご留意願います。

○受験資格がない者については、仮に受験して合格した場合でも、合格は取り消され、在留資格の認定・変更がされません。また、受験料の返金もされません。

## <参考④> 在留資格変更・更新時の取扱い

- 在留資格変更許可申請及び在留期間更新許可申請においては、法務大臣が適当と認めるに足りる理由があるときに限り許可されることとなっており、この判断については法務大臣の自由な裁量に委ねられ、外国人の状況等を総合的に勘案して行われます。

- 判断に当たっては、右記の内容が考慮されます。

例として、

- ✓ 技能水準を満たしているか  
(試験に合格している、技能実習2号を良好に修了している等)
- ✓ 受入れ機関と雇用契約を締結しているか
- ✓ 入管法上の届出義務を履行しているか
- ✓ 納税、社会保険、年金等の公的義務を履行しているか
- ✓ 素行が不良であると判断される行為を行っていないか
  - ①退去強制事由に準ずるような刑事処分を受けた行為
  - ②不法就労をあっせんするなど出入国在留管理行政上看過することの  
できない行為

(例) 週28時間を超える留学生の資格外活動など

出入国在留管理庁資料

「特定技能外国人材受入れに関する運用要領」

[https://www.moj.go.jp/isa/policies/ssw/nyuukokukanri07\\_00201.html](https://www.moj.go.jp/isa/policies/ssw/nyuukokukanri07_00201.html)

第4章

第1節 (P12)

- (1) 年齢に関するもの
- (2) 健康状態に関するもの
- (3) 技能水準に関するもの
- (4) 日本語能力に関するもの
- (5) 退去強制令書の円滑な執行への協力に関するもの
- (6) 通算在留期間に関するもの
- (7) 保証金の徴収・違約金契約等に関するもの
- (8) 費用負担の合意に関するもの
- (9) 本国において遵守すべき手続きに関するもの
- (10) 分野に特有の事情に鑑みて定められた基準に関するもの

第3節 (P34)

- (1) 入管法に定める届出義務の履行に関するもの
- (2) 納税義務のほか公的義務の履行に関するもの
- (3) 素行が不良でないこと

- 詳細は、法務省資料「特定技能外国人材受入れに関する運用要領」をご覧ください。
- 日本国内の国内手続き、特定技能外国人の送出国の国内手続きについては、出入国在留管理庁HP ([https://www.moj.go.jp/isa/policies/ssw/nyuukokukanri07\\_00202.html](https://www.moj.go.jp/isa/policies/ssw/nyuukokukanri07_00202.html)) を確認の上、在京の送出国大使館等へお問合せください。

# 3 (1) 技能試験概要

## 飲食料品製造業分野 年度別受験者数及び合格者数

令和6年度

実施団体：(一社) 外国人食品産業技能評価機構 (OTAFF)

時期	場所	受験者数		合格者数		合格率	
国内1号	5月～6月	札幌、仙台、水戸、春日部、東京、金沢、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、宮崎、沖縄	10,513	34,888	4,949	16,502	47.3%
	10月	札幌、仙台、水戸、春日部、東京、富山、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、沖縄	13,056		6,279		
	1月	札幌、仙台、水戸、さいたま、春日部、東京、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、沖縄	11,319		5,274		
国外1号	5月、6月、7月、10月、11月、2月、3月	フィリピン (マニラ、セブ、ダバオ)	2,021	20,404	1,160	10,085	49.4%
	5月、6月、7月、10月、11月、2月、3月	インドネシア (ジャカルタ、バンドン、スラバヤ、ジョグジャカルタ、メダン、スマラン、デンパサール、マナド)	17,470		8,492		
	2月、3月	ベトナム (ハノイ、ホーチミン)	913		433		
合計			55,292		26,587	48.1%	

時期	場所	受験者数		合格者数		合格率	
国内2号	5月～6月	札幌、水戸、春日部、東京、金沢、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、宮崎	181	3,263	94	1,838	56.3%
	10月	札幌、仙台、水戸、春日部、東京、富山、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、沖縄	1,463		817		
	1月	札幌、仙台、水戸、春日部、東京、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、沖縄	1,619		927		

令和7年度

実施団体：(一社) 外国人食品産業技能評価機構 (OTAFF)

時期	場所	受験者数		合格者数		合格率	
国内1号	5月～6月	札幌、仙台、水戸、春日部、東京、富山、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、沖縄	—	—	—	—	—
	9月～10月 (予定)	札幌、仙台、水戸、さいたま、東京、富山、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、沖縄 (予定)	—		—		
	1月 (予定)	札幌、仙台、水戸、さいたま、東京、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、宮崎、沖縄 (予定)	—		—		
国外1号	5月、6月、7月、10月、11月、2月、3月 (7月以降は予定)	フィリピン (マニラ、セブ、ダバオ)	119	4,540	50	2,416	53.2%
	5月、6月、7月、10月、11月、2月、3月 (7月以降は予定)	インドネシア (ジャカルタ、バンドン、スラバヤ、ジョグジャカルタ、メダン、スマラン、デンパサール、マナド)	4,195		2,247		
	5月、6月、7月、10月、11月、2月、3月 (7月以降は予定)	ベトナム (ハノイ、ホーチミン)	226		119		
合計			4,540		2,416	53.2%	

時期	場所	受験者数		合格者数		合格率	
国内2号	5月～6月	札幌、仙台、水戸、春日部、東京、富山、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、沖縄	—	—	—	—	—
	9月～10月 (予定)	札幌、仙台、水戸、さいたま、東京、富山、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、沖縄 (予定)	—		—		
	1月 (予定)	札幌、仙台、水戸、さいたま、東京、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、宮崎、沖縄 (予定)	—		—		

### 3 (1) 技能試験概要(前頁の続き)

#### ○ 費用

- 国内試験 8,000円
- 国外試験 (フィリピン、インドネシア) 約4,000円
- 国外試験 (ベトナム) 約5,000円

#### ○ 令和7年度の試験について

試験実施主体：一般社団法人外国人食品産業技能評価機構 (OTAFF)

試験実施予定：OTAFFのHP(<https://otaff.or.jp/>)で随時お知らせします。

#### ○ 国内試験の申込方法

**事前に受験者情報等を事前登録 (マイページ登録・ログイン) する必要があります。**

(新規登録する方は、指定の期限までに登録していない場合、受験申し込みができませんので御注意下さい)

マイページの登録方法はこちら↓

[https://otaff1.jp/img/file/mypage\\_guide.pdf](https://otaff1.jp/img/file/mypage_guide.pdf)

詳細は、OTAFFのHP (<https://otaff.or.jp/>) を御確認ください。

## 3 (2) 特定技能 1号技能測定試験の概要

- 試験言語  
＜国内試験＞ 及び＜国外試験＞ 日本語
- 実施方法  
＜国内試験＞ ペーパーテスト（マークシート）方式  
＜国外試験＞ C B T（Computer-Based Testing）方式

令和2年度から  
国外試験の試験言語は  
日本語のみになりました



- 試験時間・科目  
70分40問 150点満点  
（原則として三者択一、合格基準 65%以上）  
（1）学科試験  
30問 100点満点  
（2）実技試験（判断・計画立案試験等）  
10問 50点満点

- 出題範囲
  - ・ 食品安全・品質管理の基本的な知識（食中毒に関する知識等）
  - ・ 一般衛生管理の基礎（5S活動の取組の徹底等）
  - ・ 製造工程管理の基礎（製造工程の管理と注意事項等）
  - ・ HACCPによる製造工程の衛生管理に関する知識（HACCPとは等）
  - ・ 労働安全衛生に関する知識（労働災害に関する知識等）

※「飲食料品製造業特定技能技能測定試験実施要領」については、以下に掲載しています。  
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/attach/pdf/tokuteiginou-69.pdf>

※出題範囲の詳細については、学習用テキスト（多言語）を御確認ください。  
<https://otaff1.jp/insyoku/>

### 3 (3) 試験内容①

#### 学科試験

項目	主な内容	問題数 (問)	配点 (点)	満点 (点)
食品安全・品質管理の基本的な知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品安全の必要性</li> <li>・ 食中毒に関する知識</li> </ul>	25	3	75
一般衛生管理の基礎	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作業前、作業中、作業後の衛生管理及び食品安全の心得</li> <li>・ 5 S活動の取組み</li> <li>・ 異物混入管理</li> </ul>			
製造工程管理の基礎	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 原材料管理</li> <li>・ 製造工程の管理と注意事項</li> <li>・ 製品の管理</li> <li>・ アレルギー物質の管理</li> </ul>			
H A C C Pによる衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ H A C C Pとは</li> <li>・ 危害要因分析</li> <li>・ H A C C P 7原則</li> <li>・ H A C C P衛生管理の基本</li> </ul>			
労働安全衛生に関する知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 職場の危険</li> <li>・ 作業手順と5 Sの励行</li> <li>・ 異常事態発生時の対応など</li> </ul>	5	5	25
合計		30		100

### 3 (3) 試験内容②

#### 実技試験（判断試験・計画立案試験等）

※ 実技的要素を取り入れた筆記試験

項目	主な内容	問題数（問）			配点（点）	満点（点）
		判断試験	計画立案	合計		
食品安全・品質管理の基本的な知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品安全の必要性</li> <li>・ 食中毒に関する知識</li> </ul>	4	2	6	5	30
一般衛生管理の基礎	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作業前、作業中、作業後の衛生及び安全心得</li> <li>・ 5 S活動の取組み</li> <li>・ 異物混入管理</li> </ul>					
製造工程管理の基礎	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 原材料管理</li> <li>・ 製造工程の管理と注意事項</li> <li>・ 製品の管理</li> <li>・ アレルギー物質の管理</li> </ul>					
HACCPによる衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCPとは</li> <li>・ 危害要因分析</li> <li>・ HACCP 7原則</li> <li>・ HACCP衛生管理の基本</li> </ul>					
労働安全衛生に関する知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 職場の危険</li> <li>・ 作業手順と5 Sの励行</li> <li>・ 異常事態発生時の対応など</li> </ul>					
合計		8	2	10		50

# 学科試験問題例①

・ 食品安全・品質管理の基本的な知識（食中毒に関する知識等）

① 手や指に傷のある人が調理した食品で発生しやすい食中毒はどれか、正しいものを一つ選びなさい。

- A) 黄色ブドウ球菌
- B) ボツリヌス菌
- C) サルモネラ菌

解答： A)

## 学科試験問題例②

・ 一般衛生管理の基礎（5S活動の取組の徹底等）

② 作業後に行う後片付けで、間違っているものを一つ選びなさい。

- A) 作業場の清掃も決められたとおりに行い、いつも清潔にする。
- B) 使った機械、器具などは、明日すぐ使えるようにそのままにしておく。
- C) 汚れた作業着は、必ず洗濯する。

解答： B)

## 学科試験問題例③

・ 製造工程管理の基礎（製造工程の管理と注意事項等）

③ 鉄を見つけることができる機械として、正しいものを一つ選びなさい。

- A) 温度計
- B) 日付検査機
- C) 金属検査機

解答： C)

## 学科試験問題例④

・ 製造工程管理の基礎（製造工程の管理と注意事項等）

④ アレルギー物質を含む原材料として、表示するものを一つ選びなさい。

- A) にんじん
- B) まぐろ
- C) たまご

解答： C)

## 学科試験問題例⑤

- HACCPによる製造工程の衛生管理に関する知識（HACCPとは等）
  - ⑤ HACCPで対象とする健康危害として、正しいものを一つ選びなさい。
    - A) 食中毒菌
    - B) 作業着の汚れ
    - C) 機械の故障

解答： A)

## 学科試験問題例⑥

- ・ HACCPによる製造工程の衛生管理に関する知識（HACCPとは等）
  - ⑥ HACCPに沿った衛生管理重要管理点（CCP）を行う上で、間違っているものを一つ選びなさい。
    - A) 管理基準の設定値を知る。
    - B) 抜き取り検査結果を信じる。
    - C) モニタリング結果を記録し、保管する。

解答： B)

# 実技試験問題例①

## ・労働安全衛生に関する知識（判断試験）

- ① このイラストは食品機械を操作している様子です。  
食品機械が止まった場合の操作手順について、正しいものを一つ選びなさい。



安全マネジメント協会HPより引用

- A) 安全装置が働いたようだったので、安全装置を取り外して動かした。  
B) 作業手順が分からなかったなので、職場の責任者に聞いた。  
C) できるだけ早く動かすべきだと思い、手順書どおりに行わず自分で直した。

解答： B)

## 実技試験問題例②

### ・ 製造工程管理の基礎（計画立案）

② 右の表は300gのパンの配合例です。この配合に従うと小麦粉 4 kgからどれだけのパンを作ることができますか。

- A) 5 kg
- B) 6 kg
- C) 7 kg

原料名	量 (g)
小麦粉	200
食塩	20
水	80

解答： B)